

# Lo que dicen de nosotros



## GOURMET MAGAZINE

### Valles del Esla, auténtica carne de buey

La Revista Gourmet Magazine, editada por El Corte Inglés, incluye en su último número un amplio reportaje sobre la carne de buey Valles del Esla.

El reportaje versa sobre la calidad de los productos que comercializa la compañía, la recuperación del manejo en extensivo de las reses y el exhaustivo control de calidad en todos los procesos de producción.



Boletín informativo  
Noviembre 2011

## Cecina de Buey Valles del Esla, una cecina “Reserva” doblemente exquisita

La Cecina ha sido calificada de Reserva, propio de los mejores vinos. Diecisiete años después de que la Cecina de León lograra el marchamo de calidad que da la Indicación Geográfica Protegida (IGP) se ha dado un paso más. El pasado mes de octubre, el Consejo Regulador presentó en Astorga, la cecina de León Reserva. Los estudios han detectado singularidades que hacen que la Cecina Reserva sea única.

El Reglamento del Consejo Regulador establece que el período mínimo de curación de la cecina es de siete meses, sin embargo, ese objetivo de mejorar la calidad ha supuesto utilizar piezas más grandes, con mayor cobertura de grasa y con unas características organolépticas particulares, por lo que en definitiva, el período de curación se ha incrementado de manera natural e inexcusable.

Una Cecina Reserva, tiene que tener un proceso de curación de más de 12 meses y hasta 22, presenta mayor infiltración de grasa, así como una humedad menor, un color, olor y sabor más intenso, una mayor consistencia y una textura más densa.

La elaboración consta de seis fases que cronológicamente son; perfilado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación. De ellas, destacan en Valles del Esla las fases de asentamiento y secado, con duraciones más prolongadas de lo habitual, que contribuyen a definir su personalidad, reforzar su calidad y poder obtener este espléndido manjar. Como en los grandes vinos, la paciencia en su desarrollo contribuye a reforzar y resaltar la calidad de la materia prima.

Valles del Esla constituye la primera marca cárnica de nuestro país y es ejemplo de la obtención de carne de vacuno de la más alta calidad, del extremado cuidado del bienestar animal y de la recuperación del verdadero sabor del vacuno, un sabor que ya habíamos olvidado.

La cecina Valles del Esla presenta la singularidad de hacerse con carne de auténtico buey de raza parda de montaña siguiendo una norma de calidad que garantiza la trazabilidad y el bienestar animal. Merced a la transformación morfológica generada por la castración y al manejo en pastoreo durante 4 años, ha adquirido una infiltración de grasa intramuscular (el marmoleado), siendo un alimento con elevado contenido en proteínas y bajo contenido en grasas saturadas.

Las diferencias entre una y otra se hacen evidentes en el momento de su cata, la cecina de buey posee un sabor más profundo, de carne noble. Tal y como ocurre si comparamos un buen vino crianza de un buen reserva.



Teléfono de Información y  
Atención al Cliente: 902-19 40 39

Web: [www.vallesdelesla.com](http://www.vallesdelesla.com)

Polígono Industrial Herrera, 1  
24812 Sahelices de Sabero (León)  
Teléfono: 987-70 30 66

## Jagoba y Marianne propietarios de la Carnicería Santamaría de Álava: “Nuestros clientes confían en la calidad Valles del Esla”

La Carnicería Santamaría abrió sus puertas en el año 1952, cuando Goyo Santamaría, abuelo de Jagoba y Marianne, que era tratante de ganado, decidió poner un puesto de carnicería regentado por dos de sus hijos, José Antonio y Amalia. En el año 2004, se hicieron cargo del negocio familiar, siguiendo la filosofía empresarial transmitida de generación en generación. Les preocupa la calidad del producto y, en ese sentido, nos comentan: “nuestros clientes confían en la calidad de la carne Valles del Esla”.



### ¿Cómo surgió la relación con Carnes Valles del Esla?

Unos años antes de jubilarse nuestro padre y nuestra tía, estuvimos buscando una carne que satisficiera nuestras expectativas para continuar con la línea de alta calidad que siempre habían seguido ellos. Visitando ferias gastronómicas, conocimos este proyecto cárnico y, desde entonces, Comercial Ulzama, distribuidor de Valles del Esla en esta zona, es nuestro proveedor habitual.

### ¿Producto que más trabajamos?

Trabajamos principalmente la ternera pastuena, aunque las hamburguesas de buey están teniendo gran aceptación y de la cecina, aprecian la singularidad de que está hecha con carne de auténtico buey. Nuestros clientes están concienciados con las excelencias de la carne de estos animales.

### ¿Como perciben sus clientes el producto?

En estos tiempos en los que cada vez hay más preocupación por los alimentos que tomamos, nuestros clientes están satisfechos porque confían plenamente en la calidad de vida de los animales y de su sacrificio y, por ello, en la calidad de la carne.

## El Buey Valles del Esla presente en el Club del Gourmet de El Corte Inglés

Aunque ya hace varios años que Carnes Valles del Esla está presente en El Corte Inglés con su cecina de buey en el Club del Gourmet, se ha cerrado un acuerdo con el fin de aumentar la gama de productos. A partir de ahora, este rincón gastronómico también dispone del chuletón y el entrecot de buey, ambos en formato individual.

El Club del Gourmet posee una gran selección de productos delicatessen nacionales e internacionales de la más alta calidad. Acorde con la filosofía del Club, el chuletón y el entrecot de buey Valles del Esla se presentan en una caja de cartón que deja entrever, a simple vista, la calidad de la carne.

El buey Valles del Esla es exclusivamente de raza Parda y tiene su “paraíso” en la montaña leonesa, a más de mil metros de altitud. Su crianza en extensivo, frente a la estabulación, les permite hacer ejercicio al aire libre y consumir pasto natural y fresco, lo que le confiere un sabor potente y meloso, pero sobre todo, sabroso. Además, la castración produce cambios que afectan de forma importante a una mayor infiltración y jugosidad del producto.

Tanto el chuletón como el entrecot de buey Valles del Esla se pueden encontrar en el Club del Gourmet de Serrano, Ayala, Sanchinarro, Pozuelo, Goya y Castellana, en Madrid, y de Avda. Federico Soto, en Alicante.



## Valles del Esla, seleccionada como ejemplo de producción natural acorde con el bienestar animal

Econwelfare (Socio Economic Aspects of Farm Animal Welfare) es un estudio europeo que investiga los aspectos socioeconómicos del bienestar de los animales con el fin de mejorar las medidas en granjas para conseguir el citado bienestar del animal.

La finalidad de este proyecto es promover el conocimiento sobre el impacto para el animal, la cadena de producción y de la sociedad para mejorar las normas de bienestar animal. En definitiva, el propósito es "comprobar cuál es la situación actual de Europa y proponer las medidas más adecuadas, considerando la situación real tanto a escala europea como nacional y autonómica".

Uno de los pilares fundamentales sobre los que se cimenta el proyecto Valles del Esla es el respeto a las más estrictas normas sobre bienestar animal basado en: un profundo conocimiento del comportamiento animal, fisiología del estrés y correcto manejo de los animales, una relación directa entre los conocimientos y niveles productivos estables y competitivos y, una absoluta concienciación sobre las necesidades de los animales.

Para Valles del Esla, el bienestar animal se concreta en proporcionar las condiciones que garanticen que el animal se encuentre en armonía con el medio, que goce de salud física y mental, cubriendo en todo momento sus necesidades específicas; aspectos que dentro de nuestro sistema productivo (cría, transporte y sacrificio) se encuentran, en todo momento, plenamente satisfechos.

Nuestro proyecto empresarial fue elegido para formar parte de este estudio y ha sido seleccionado por la citada Comisión Europea, como ejemplo de producción natural acorde con el bienestar animal. La forma de producir de Valles del Esla es reconocida y valorada, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.



## NOTICIAS BREVES

### Carnes Valles del Esla en Alicante

Una degustación de productos Valles del Esla tuvo lugar en el Supermercado La Nucia, establecimiento de referencia en la provincia desde hace años, por su oferta -siempre a la vanguardia gastronómica- y, por el interés en ofrecer a su clientela los más escogidos productos gourmet.

Valles del Esla estuvo presente con la cecina de buey, uno de los productos estrella de la marca, y con los escalopines de mamón y buey, ratificando con estos productos la excelente calidad de su producción en vacuno.

### Responsabilidad Social Empresarial

La empresa debe situarse como una entidad responsable en la triple vertiente económica, social y medioambiental. En definitiva, se trata de conjugar los objetivos económicos, sociales y medioambientales y conciliar, evidentemente, los fines que persigue la empresa con los de la sociedad.

Apostando por las prácticas responsables, Valles del Esla participa en el Plan de Promoción de la RSE (Responsabilidad Social Empresarial), elaborado por la CEL (Círculo Empresarial Leonés).

### La Parda de Montaña, raza autóctona

El reconocimiento oficial de la raza bovina parda de montaña como raza autóctona española en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España ha sido una de las noticias importantes publicadas este año. Valles del Esla explota en extensivo esta raza caracterizada por su magnífica aptitud cárnica.